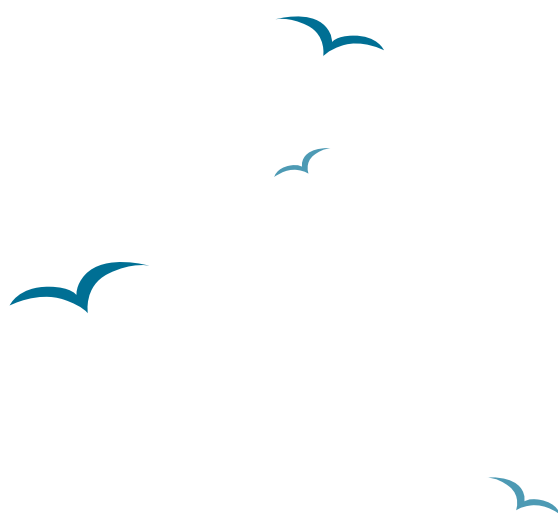


# CAVOS

T A V E R N A



## VORSPEISEN

### KALT

Tzatziki <sup>3</sup>	4,20
Fawa – Blatterbsenpüree <sup>2/4</sup>	4,20
Couscous	4,20
Kartoffel-Knoblauch-Creme mit Walnüssen	4,20
Melitzanosalata – Geräucherter Auberginensalat <sup>3/6</sup>	4,80
Taramas – Fischroggencreme <sup>6</sup>	4,40
Dolmadakia – gefüllte Weinblätter <sup>2</sup>	5,20
Fakes – Linsensalat	4,20
Feta und marinierte Oliven <sup>6/7</sup>	6,80
Artischockensalat mit Rucola und Parmesan	6,90
Gemischte kalte Vorspeisen <sup>2/3/6</sup>	11,80

### WARM

Auberginen gebacken mit Tzatziki <sup>3</sup>	6,40
Austernpilze vom Grill mit Knoblauchcreme	6,40
Zucchinisticks mit Tzatziki <sup>3</sup>	6,80
Haloumi vom Grill mit Zitrus-Kaperndressing <sup>3</sup>	6,80
Rote Paprika gefüllt mit Feta <sup>2</sup>	6,90
Feta gebacken	6,90
Zucchinipuffer mit Joghurt-Kümmeldip	7,40
Oktapus vom Grill <sup>3</sup>	13,80
Scampipfanne in Tomaten-Fetasauce <sup>2</sup>	13,80
Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatziki <sup>2/3/4</sup>	13,40
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Personen <sup>2/3/4/6</sup>	23,80
Warme & Kalte Vorspeisen für 4 Personen <sup>2/3/4/6</sup>	36,80
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch <sup>3</sup>	2,20

### SALATE

Tomatensalat	4,80
Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chilli und Honig <sup>2/3</sup>	6,20
Rucolasalat mit Parmesan	6,80
Bauernsalat <sup>6/7</sup>	8,40

Zusatzstoffe:

1 = coffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig

5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Schwärzungsmittel

Preise in Euro.

## VOM GRILL

### FLEISCH (LAVASTEIN)

Souvlaki	13,80
Giros	13,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	13,80
Bifteki gefüllt mit Feta	13,80
Giros und Baby Calamares vom Grill	15,90
Paros Teller <i>mit Giros, Souvlaki und Bifteki</i>	16,90
Cavos Teller für 1 Person <i>mit Souvlaki, Bifteki, Giros und Lammkotelett</i>	18,90
Cavos Platte für 2 Personen <i>mit 2 Souvlaki, 2 Bifteki, Giros und 2 Lammkoteletts</i>	36,50
Cavos Platte „Spezial“ für 2 Personen <i>mit Rinderlende, 2 Lammkoteletts, 2 Kalbs-Souvlaki, 2 Putenbrustmedaillons</i>	44,50
Wahlweise mit Briam & Tzatsiki oder gemischtem Salat & Tzatsiki	

### FISCH

Baby Calamares vom Grill	15,90
Riesengarnelen vom Grill <sup>3</sup>	21,50
Wahlweise mit Gemüse & Salzkartoffeln oder Salat & Reis	

## HAUSGEMACHTES

Briam mit Feta und Salat <sup>2/3</sup>	11,80
---	-------

## NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig	3,80
---------------------------------	------

Allergene:

Bitte lassen Sie sich vom Personal die Allergenkarte geben.

Preise in Euro.

## APERITIFS

Glas Prosecco 0,1 ltr.	4,80
Sprizz <sup>2</sup> 0,2 ltr.	6,40
Hugo 0,2 ltr.	6,40
Ouzo 2 cl.	2,00
Ouzo Plomari 0,2 ltr.	12,00
Martini Bianco 5 cl.	4,50

## BIERE <sup>a</sup>

Dinkelacker PRIVAT vom Fass 0,4 ltr.	3,80
Dinkelacker Pils vom Fass 0,33 ltr.	3,60
Dinkelacker Alkoholfrei 0,33 ltr.	3,60
Sanwald Hefeweizen Hell vom Fass 0,5 ltr.	4,20
Sanwald Hefeweizen Dunkel 0,5 ltr.	4,20
Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 ltr.	4,20
Sanwald Kristallweizen 0,5 ltr.	4,20
Radler <sup>3</sup> 0,4 ltr.	3,80
Russ <sup>3</sup> 0,5 ltr.	4,20

## OFFENE WEINE

WEISS	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein – Custoza DOC – Castelnuovo del Garda – I	4,80	11,80
Retzina Malamantina	4,80	11,80
Weinschorle	4,50	9,80

### ROT

Hauswein – Montepulciano d'Abruzzo DOC – Gaelo – I	4,80	11,80
--	------	-------

Zusatzstoffe:

2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel

Allergene:

a = enthält glutenhaltige Getreide

Preise in Euro.

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Tafelwasser 0,2 ltr.	1,90
Teinacher Gourmet Medium 0,75 ltr.	6,40
Teinacher Gourmet Naturell 0,75 ltr.	6,40
Mezzo Mix <sup>1/3/6</sup> 0,4 ltr.	3,90
Sprite <sup>3</sup> 0,2 ltr.	3,20
Fanta <sup>6</sup> 0,2 ltr.	3,20
Coca Cola <sup>1/2/6</sup> / Light <sup>3</sup> / Zero <sup>7</sup> 0,2 ltr.	3,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup> / Tonic Water <sup>5</sup> / Ginger Ale <sup>5</sup> 0,2 ltr.	3,20
Red Bull <sup>1/2/4</sup> / Sugarfree 0,25 ltr.	4,20

## SÄFTE & SCHORLEN VON VAIHINGER

Apfelsaft Naturtrüb 0,2 ltr.	3,20
Orangensaft 0,2 ltr.	3,20
Grapefruitsaft 0,2 ltr.	3,20
Maracuja-Nektar 0,2 ltr.	3,20
Cranberry -Nektar 0,2 ltr.	3,20
Apfelschorle Trüb 0,4 ltr.	3,90
Orangenschorle 0,4 ltr.	3,90
Grapefruitschorle 0,4 ltr.	3,90
Maracujaschorle 0,4 ltr.	3,90
Cranberryschorle 0,4 ltr.	3,90

## HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Kaffee	2,20
Tasse Kaffee	2,20
Espresso einfach	2,20
Espresso doppelt	3,30
Cappuccino	2,80
Tee, verschiedene Sorten	2,70

## SPIRITUOSEN

Bitte erkundigen Sie sich nach der Barkarte

Zusatzstoffe:

1 = coffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig

5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Schwärzungsmittel

Preise in Euro.

## FLASCHENWEINE

### GRIECHENLAND

WEISS		0,75 ltr.
2017	Papagiannakos – Savatiano – Attika	26,50
2017	Tselepos – Moschofilero – Mantinia	30,50
2016	Pieria Eratini – "Evches" – Assyrtiko/Chardonnay	34,50
2016	Alpha Estate – Sauvignon Blanc – Florina	38,50
2016	Gerowassiliou "Fume" – Sauvignon blanc – Epanomi	38,50
2017	Sigalas – Assyrtiko – Santorini	39,50
2017	Biblia Chora – "Ovilos" – Assyrtiko/Semillon – Kavala	39,50
2015	Sigalas "Kavalieros" – Assyrtiko – Santorini	59,00

ROSÉ		0,75 ltr.
2016	Kir Yanni – "Akakies" – Xinomavro – Florina	27,50
2017	Biblia Chora – Syrah – Kavala	33,50

ROT		0,75 ltr.
2016	Nemea Monolythos – Agiorgitiko	26,50
2015	Tselepos – Cabarnet S./Merlot – Tegea	29,50
2016	Pieria Eratini – "Evches" – Cabarnet S./Syrah/Xinomavro	34,50
2013	Driopi – Agiorgitiko – Nemea	38,50
2014	Kir Yianni – "Diaporos" – Syrah/Xinomavro	49,00
2014	Kokkalis – Syrah – West Peloppones	55,00
2014	Kokkalis – "Trilogia" – Cabarnet Sauvignon	65,00

### CHAMPAGNER & PROSECCO

Prosecco Spumante 0,75 ltr.	32,50
Veuve Clicquot Brut 0,75 ltr.	95,00
Moet & Chandon Brut 0,75 ltr.	95,00
Moet & Chandon Nectar 0,75 ltr.	99,00
Veuve Clicquot Rosé 0,75 ltr.	105,00
Ruinart Blanc de Blancs 0,75 ltr.	109,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr.	109,00
Veuve Clicquot Magnum 1,5 ltr.	185,00
Moet & Chandon Magnum 1,5 ltr.	185,00
größere Flaschen und Jahrgänge auf Anfrage	

## FLASCHENWEINE

### ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH

WEISS		0,75 ltr.
2017	Lugana di Sirmione – Venetien – Avanzi	27,50
2017	Falanghina – Kampanien – Feudi di san Grigorio	29,50
2016	“Gran Vina Sol” – Chardonnay – Miguel Torres – Pendes	30,50
2017	Terlaner – Weissburg./Sauv.Bl./Chard.– Südtirol – Cantina Terlan	34,50
2017	Bernard Reverdy – Sancerre – Loire	37,50
2017	Sauvignon Winkl – Südtirol – Cantina Terlan	44,50

ROT		0,75 ltr.
2014	Ibericos Crianza – Tempranillo – Rioja – Miguel Torres	29,50
2013	Baron de Ley Reserva – Tempranillo – Rioja	34,50
2016	“Torcicoda” – Primitivi IGT Salento – Apulien – Tomaresca	38,50
2015	Marchese Antinori – Chianti Clasicco Reserva – Toscana	59,00
2012	Amarone DOC – Villa Cavarena – Valpolicella – Allegrini	69,00
2013	Vega Sicilia – Alion Tempranillo – Ribera del Duero	89,00
2015	Tignanello IGT – Toscana – Tenuta Tignanello	149,00

### DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

WEISS		0,75 ltr.
2017	Grauburgunder QbA – Spiess – Am Nussbaum – Rheinhessen	25,50
2016	Grüner Veltliner – Strassertal / Johann Topf – Kamtal	26,50
2017	Rheingauer Riesling – Spreitzer – Pfaffenberg	27,50
2017	Weissburgunder – Dreissigacker – Rheinhessen	28,50
2017	Sauvignon Blanc – Martin Wassmer – Baden	29,50
2016	Heymann Löwenstein – Riesling – Schiefferterrassen	39,50



CAVOS TAVERNA

Montag bis Samstag ab 17 Uhr  
Sonntag Ruhetag

Lautenschlagerstr. 20  
70173 Stuttgart (City)  
Telefon 0711. 305805-0  
[reservierung@cavos-stuttgart.de](mailto:reservierung@cavos-stuttgart.de)